



---

## ESSIGSPRÜHER / ÖLSPENDER **SIENA**

---

VINEGAR SPRAYER / OIL DISPENSER  
VAPORISATEUR DE VINAIGRE / DISTRIBUTEUR D'HUILE  
VAPORIZZATORE D'ACETO / PORZIONATORE D'OLIO  
VAPORIZADOR DE VINAGRE / DISPENSADOR DE ACEITE  
AZIJN-VERSTUIVER / OLIEDISPENSER

Bedienungsanleitung aufbewahren! · Keep this user's guide!  
Conservez ce mode d'emploi ! · Conservare le istruzioni per l'uso!  
¡Conserve el manual de instrucciones! · Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed!

## Essigsprüher/Ölspender SIENA

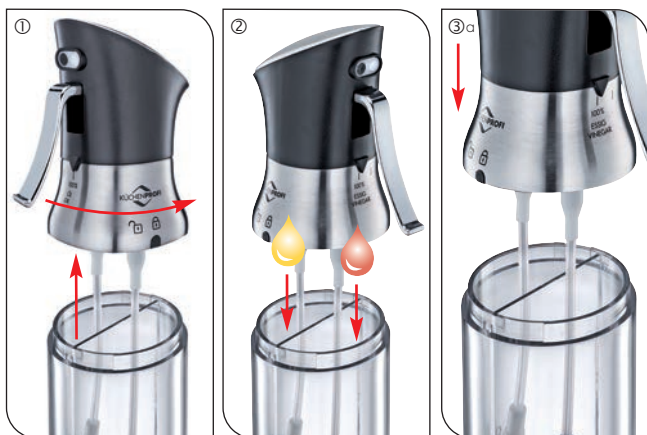
### Gebrauch

- ① Verriegelung des Sprühkopfes lösen und den Sprühkopf nach oben abnehmen.
- ② Essig und Öl in die jeweilige Kammer einfüllen. **Achtung!** Verwenden Sie keine Essige/Öle mit Kräuter- oder Gewürzstücken.
- ③<sup>a</sup> Sprühkopf aufsetzen, ③<sup>b</sup> dabei die Markierungen für Essig und Öl beachten.
- ④ Sprühkopf verriegeln.
- ⑤ Mischungsverhältnis einstellen.  
Der Essigsprüher/Ölspender ist einsatzbereit.

**Hinweis:** Bewahren Sie den befüllten Essigsprüher/Ölspender nicht im Kühlschrank auf. Verwenden Sie kein Kokosöl, da dessen Konsistenz zu fest ist.

### Reinigung

- Den Behälter nur mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel ausspülen.
- Zum Reinigen des Sprühkopfes lauwarmes Wasser und etwas Spülmittel in den Behälter geben. Sprühkopf aufsetzen, verriegeln und das Wasser in das Spülbecken sprühen, bis alle Rückstände im Inneren entfernt sind. Diesen Vorgang mit klarem Wasser wiederholen.
- Offen vollständig trocknen lassen.
- Um den Geschmack nicht zu beeinträchtigen, empfehlen wir, das Produkt alle 6 - 8 Wochen zu reinigen.



## Vinegar sprayer/oil dispenser SIENA

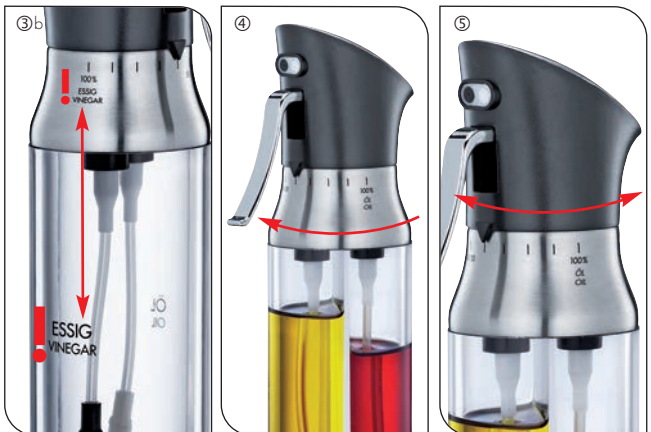
### Use

- ① Unlock the spray head and remove it upwards.
- ② Pour vinegar and oil into the respective chamber. **Attention!** Do not use any vinegars/oils with pieces of herbs or spices.
- ③<sup>a</sup> Put on the spray head, ③<sup>b</sup> observing the markings for vinegar and oil.
- ④ Lock the spray head.
- ⑤ Set the mixing ratio.  
The vinegar sprayer/oil dispenser is ready for use.

**Note:** Do not store the filled vinegar sprayer/oil dispenser in the refrigerator. Do not use coconut oil as its consistency is too solid.

### Cleaning

- Only rinse the container with lukewarm water and a little detergent.
- To clean the spray head, pour lukewarm water and a little detergent into the container. Attach the spray head, lock it and spray the water into the sink until all residues inside have been removed. Repeat this process with clear water.
- Leave open to dry completely.
- In order not to affect the flavour, we recommend cleaning the product every 6 - 8 weeks.



## Vaporisateur de vinaigre/distributeur d'huile SIENA

### Utilisation

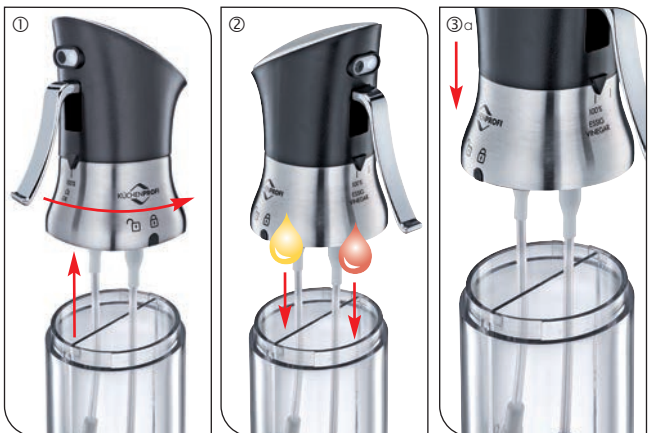
- ① Déverrouiller la tête de pulvérisation et la retirer vers le haut.
- ② Verser le vinaigre et l'huile dans le compartiment correspondant. **Attention !** N'utilisez pas de vinaigres/huiles avec des morceaux d'herbes ou épices.
- ③<sup>a</sup> Placer la tête de pulvérisation, ③<sup>b</sup> en tenant compte des repères pour le vinaigre et l'huile.
- ④ Verrouiller la tête de pulvérisation.
- ⑤ Régler le rapport de mélange.

Le vaporisateur de vinaigre/distributeur d'huile est prêt à l'emploi.

**Remarque:** Ne conservez pas le vaporisateur de vinaigre/distributeur d'huile rempli au réfrigérateur. N'utilisez pas d'huile de coco, car sa consistance est trop solide.

### Nettoyage

- Rincer le récipient uniquement à l'eau tiède et avec un peu de liquide vaisselle.
- Pour nettoyer la tête de pulvérisation, verser de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle dans le récipient. Mettre la tête de pulvérisation en place, la verrouiller et vaporiser l'eau dans l'évier jusqu'à ce que tous les résidus à l'intérieur soient éliminés. Répéter cette opération avec de l'eau claire.
- Laisser sécher complètement en position ouverte.
- Pour ne pas altérer le goût, nous recommandons de nettoyer le produit toutes les 6 à 8 semaines.



## Vaporizzatore d'aceto/porzionatore d'olio SIENA

### Utilizzo

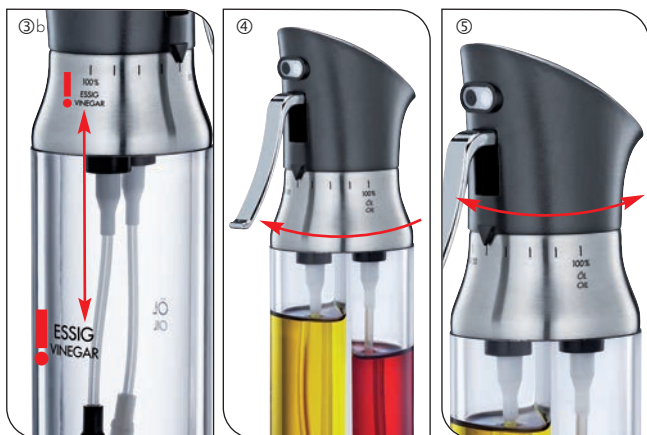
- ① Rilasciare il blocco della testina di spruzzo e rimuoverla verso l'alto.
- ② Versare l'aceto e l'olio nello scomparto rispettivo. **Attenzione!** Non utilizzare aceti/oli con pezzi di erbe o spezie.
- ③<sup>a</sup> Mettere la testina di spruzzo, ③<sup>b</sup> rispettando le marcature per l'aceto e l'olio.
- ④ Bloccare la testina di spruzzo.
- ⑤ Impostare il rapporto di miscelazione.

Il vaporizzatore d'aceto/porzionatore d'olio è pronto per l'uso.

**Nota:** Non conservare il vaporizzatore d'aceto/porzionatore d'olio pieno in frigorifero. Non utilizzare l'olio di cocco perché la sua consistenza è troppo solida.

### Pulizia

- Sciacquare il contenitore solamente con acqua tiepida e un po' di detersivo per stoviglie.
- Per pulire la testina di spruzzo, versare nel contenitore acqua tiepida e un po' di detersivo per stoviglie. Montare la testina, bloccarla e spruzzare l'acqua nel lavandino fino a rimuovere tutti i residui all'interno. Ripetere l'operazione con acqua pulita.
- Lasciare aperto per asciugare completamente.
- Si consiglia di pulire il prodotto ogni 6 - 8 settimane per non alterarne il sapore.



## Vaporizador de vinagre/dispensador de aceite SIENA

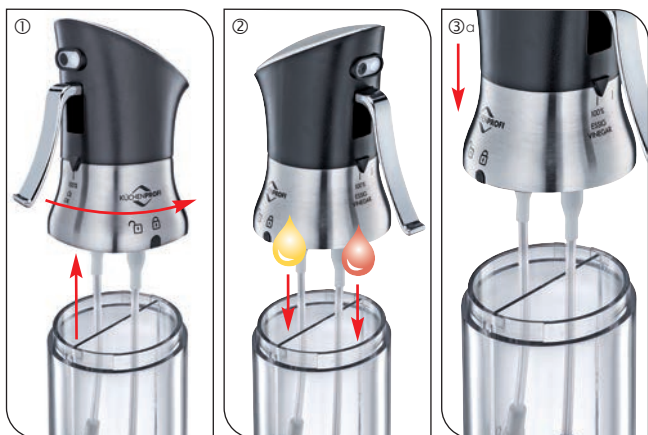
### Uso

- ① Desbloquear el cabezal pulverizador y quitarlo hacia arriba.
- ② Verter el vinagre y el aceite en el compartimiento correspondiente. **¡Precaución!** No utilice vinagres/aceites con trozos de hierbas o especias.
- ③<sup>a</sup> Poner el cabezal pulverizador, ③<sup>b</sup> observando las marcas para el vinagre y el aceite.
- ④ Bloquear el cabezal pulverizador.
- ⑤ Ajustar la proporción de mezcla.  
El vaporizador de vinagre/dispensador de aceite está listo para su uso.

**Nota:** No guarde el vaporizador de vinagre/dispensador de aceite lleno en el frigorífico. No utilice aceite de coco, ya que su consistencia es demasiado sólida.

### Limpieza

- Limpiar el recipiente solamente con agua tibia y un poco de detergente.
- Para limpiar el cabezal pulverizador, verter agua tibia y un poco de detergente en el recipiente. Colocar el cabezal pulverizador, bloquearlo y pulverizar el agua en el fregadero hasta que se hayan eliminado todos los residuos en el interior. Repetir este proceso con agua clara.
- Dejar abierto para que se seque completamente.
- Recomendamos limpiar el producto cada 6 - 8 semanas para no afectar al sabor.



## Azijn-verstuiver / oliedispenser SIENA

### Gebruik

- ① De sproeikop ontgrendelen en het naar boven verwijderen.
- ② Azijn en olie in het betreffende compartiment gieten. **Let op!** Gebruik geen azijnen/oliën met stukjes van kruiden of specerijen.
- ③<sup>a</sup> De sproeikop plaatsen, ③<sup>b</sup> op de markeringen voor azijn en olie letten.
- ④ De sproeikop vergrendelen.
- ⑤ De mengverhouding instellen.  
De azijn-verstuiver / oliedispenser is klaar voor gebruik.

**Opmerking:** Bewaar de gevulde azijn-verstuiver / oliedispenser niet in de koelkast. Gebruik geen kokosolie omdat de consistentie te vast is.

### Reiniging

- De container alleen met lauw water en een beetje afwasmiddel afspoelen.
- Om de sproeikop schoon te maken, lauw water en een beetje afwasmiddel in de container gieten. De sproeikop bevestigen, vergrendelen en het water in de gootsteen sproeien tot alle resten binnenin verwijderd zijn. Dit proces met schoon water herhalen.
- Open laten staan om volledig te drogen.
- We raden aan om het product om de 6 - 8 weken te reinigen om de smaak niet aan te tasten.

